



Occhipinti

"SM" Santa Margherita Vino di Contrada IGT Sicilia Bianco



2023, 750 ml



Italien, Sizilien



9911202095



Grillo

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Aubergine mit Miso (Nasu Dengaku)

Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven und Mandeln

Gegrillte Dorade mit Kräuteröl und Zitronenzeste auf Emmer-Risotto

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.08.2025

Farbe:

Goldgelb mit fast bernsteinfarbenem Schimmer und hellen Reflexen.

Nase:

Wild und mediterran geprägt, mit klaren Anklängen des kalkig-sandigen Bodens, der eine fast kreidige Linearität transportiert. Aromatische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Lavendel und Majoran treffen auf grüne Olive, Mandelblüte und gehackte Mandel. Die Frucht zeigt sich fein und ungewöhnlich: frische Feigen, Mirabelle, Charentais-Melone und grünliche Mango. Dazu maritime Nuancen wie Austernschale und Heu voller Kräuterblüten, ergänzt durch Artischocke und Fenchel. Insgesamt ein sehr intensives, tiefgründiges und charakterstarkes Bouquet.

Gaumen:

Straff und kerzengerade, mit viel Zug und puristischer Präzision. Trocken bis ins Mark, ohne Schmelz und ohne wahrnehmbaren Restzucker. Kräuter und Gemüsearomen übernehmen die Hauptrolle, während die Frucht zurücktritt. Reduktive Noten verstärken die wilde, ungezähmte Stilistik. Das Mundgefühl ist kühl, linear und fordernd, mit einem salinen Unterton und mineralischem Biss. Ein Wein mit großem Charakter und Reifepotenzial, der aber schon jetzt durch seine Authentizität begeistert.